



今年のクリスマスはお家でかんたんアルフォートアイス!

アルフォートクリスマスアイスケーキ

RECIPE
#41



難易度: ★ ☆ ☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※食材を切る際はケガにご注意ください。

材料(4人分)

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート ……24個 (2箱分)
- ・アイスクリーム (バニラ味) ……500g

用意する器具

- ・ガラス容器 (縦10cm×横15cm×高さ5~6cm)

～作り方～ 所要時間:約10分 (冷やす時間は除く)

- ① 縦10cm×横15cm×高さ5~6cmのガラスの容器にアイスクリームを半量しき詰める。
- ② アルフォートミニチョコレートを12個、切りやすいように少し間隔をあけて縦3個、横4個並べる。
- ③ その上に、残りのアイスクリームをしき詰め、さらに、その上にアルフォートミニチョコレートを同じように並べる。
- ④ 冷凍庫で6時間以上冷やし固める。

POINT!

アイスは少し溶かしておくとしき詰めやすいです。
アイスクリームはバニラ味以外にもストロベリー味などお好みで。
高さや大きさを自由にアレンジできます。

